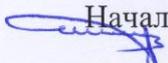


**Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет  
им. И. И. Ползунова»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник УМУ АлтГТУ

 Н. П. Щербаков

" 12 "  2016 г.

**Программа преддипломной практики**

**Направление подготовки**

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Квалификация (степень) выпускника**

бакалавр

Очная форма обучения  
Заочная форма обучения

**г. Барнаул**

## **1 Цели преддипломной практики**

Целями преддипломной практики являются: формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим бакалаврам в условиях реального функционального производства.

## **2 Задачи преддипломной практики**

Задачами преддипломной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами в ВУЗе, по дисциплинам направления и некоторым специальным дисциплинам;
- проверка степени готовности будущего бакалавра к самостоятельной работе в условиях реального производства, выявление у студентов индивидуальных склонностей к практической работе на конкретных должностях, освоение функциональных обязанностей на закрепленном за студентом по месту прохождения практики рабочем месте;
- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

## **3 Место преддипломной практики в структуре основной образовательной программы**

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: «Математика», «Информатика», «Биохимия», «Введение в специальность», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания».

**4 Способы и формы проведения преддипломной практики.** Практика проводится на базе предприятий пищевой, перерабатывающей промышленности или индустрии питания.

Преддипломная практика является выездной или стационарной, проводится на профильном предприятии в производственных лабораториях и рабочих местах на отдельных участках.

Перед прохождением практики студенты являются на кафедру для прохождения инструктажа по технике безопасности и ознакомления с порядком прохождения практики. Осмотру производства предшествует беседа со студентами руководителя практики от ВУЗа. За время прохождения практики студенты должны усвоить:

- основные исторические сведения о предприятии;
- виды продукции и ее потребителей;
- сырьевую базу, характеристику сырья;
- основные функции заготовочных цехов, их взаимосвязь с доготовочными цехами;
- технологическую схему производства;

- правила техники безопасности, которые необходимо выполнять во время прохождения практики на предприятии.

Объектом изучения являются:

- процессы производства пищевых продуктов, основанные на направленном регулировании свойств сырья и готовой продукции;
- технологии наиболее распространенных производственных процессов;
- основное технологическое оборудование и принципы его работы;
- организация, планирование и управление действующим технологическим процессом и производством;
- перспективы технического развития предприятия;
- системы и методы проектирования технологических процессов и режимов производства;
- технологические характеристики и экономические показатели технологий и изделий;
- технологические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции;
- виды брака и способы его предупреждения.

## **5 Место и время проведения преддипломной практики**

Производственная практика осуществляется на основе договоров, на базе предприятий общественного питания разных типов (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная), а также в структурных подразделениях университета и лабораториях, осуществляющих контроль качества сырья и продуктов питания, согласно приказу по университету, выпущенному не позднее, чем за неделю до начала практики.

Время проведения практики:

- для студентов очной формы обучения – 4 курс 8 семестр. Продолжительность практики 4 недели (216 часов: согласно ст. 92 ТК РФ);
- для студентов заочной формы обучения – 5 курс 10 семестр. Продолжительность практики  $2\frac{2}{3}$  недели (144 часа: согласно ст. 92 ТК РФ).

## **6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики**

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии

питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

## 7 Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики (очная форма обучения) составляет 6 зачётных единицы, 4 курс 8 семестр 216 часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
1	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием	3	ознакомительная беседа
2	Инструктаж по технике безопасности и охране труда	2	инструктаж
3	Ознакомление с работой складского хозяйства	20	наблюдение, сбор информации
4	Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов	42	работа, сбор информации
5	Ознакомление с работой горячего цеха	42	наблюдение, сбор информации
6	Ознакомление с работой холодного цеха	42	наблюдение, сбор информации
7	Работа в кондитерском цехе	43	Работа, сбор информации
8	Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары	3	Наблюдение, сбор информации
9	Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздевалочные, буфет)	3	наблюдение, сбор информации

<b>№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в часах</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
10	Оформление отчета	15	Задание на практику, отчет по практике
11	Защита отчета	1	доклад

Общая трудоемкость преддипломной практики (заочная форма обучения) составляет 4 зачётных единицы, 5 курс 10 семестр 144 часа

<b>№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в часах</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
1	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием	3	ознакомительная беседа
2	Инструктаж по технике безопасности и охране труда	2	инструктаж
3	Ознакомление с работой складского хозяйства	6	наблюдение, сбор информации
4	Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов	26	работа, сбор информации
5	Ознакомление с работой горячего цеха	26	наблюдение, сбор информации
6	Ознакомление с работой холодного цеха	27	наблюдение, сбор информации
7	Работа в кондитерском цехе	28	Работа, сбор информации
8	Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары	3	Наблюдение, сбор информации
9	Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет)	6	наблюдение, сбор информации
10	Оформление отчета	16	Задание на практику, отчет по практике
11	Защита отчета	1	доклад

**8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике:** стажировка без выполнения должностной роли.

**9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике**

Задание на практику, программа преддипломной практики, методические указания по проведению преддипломной практики, а также учебно-методическая литература, приведённая в п. 11.

**10 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)**

10.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения преддипломной практики

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2	факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс	методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-4	факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс	методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-5	классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство,	методами расчета оборудования и производственных мощностей
ПК-6	нормы и правила составления технической документации	разрабатывать организационно-распорядительную, норма-	практическими навыками разработки нормативной и техноло-

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
	ции, особенности технологического процесса	тивную и техническую документацию	гической документации в области производства продукции питания
ПК-24	<p>фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии; химические элементы и их соединения, методы и</p> <p>средства химического исследования веществ и их превращений;</p>	проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований, делать выводы	методами исследований, характерных для профессиональной области и методами их анализа, методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений
ПК-25	современную научную материально-техническую базу; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;	анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований	методологией поиска и использования научно-технической информации
ПК-26	метрологические принципы инструментальных измерений	проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований	навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

## 10.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

По итогам практики студент оформляет письменный отчет и сдает его в десятидневный срок руководителю практики от университета вместе с календарным планом, подписанным руководителем практики от организации.

Отчет по практике студент защищает комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики.

В заключительной части отчёта по практике студент должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении задания.

Оценка по практике проставляется в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренным уставом вуза.

### **10.3 Контрольные вопросы**

Основные характеристики заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания.

Функциональное назначение складских групп помещений.

Анализ источников снабжения предприятия сырьем.

Организация работы в заготовочных цехах.

Организация работы в доготовочных цехах.

Ассортимент меню, его анализ.

Составление технологической схемы производства кулинарной продукции из ассортимента меню с указанием режимов.

Определение отходов и потерь при производстве кулинарной продукции.

Требования к вырабатываемой продукции.

Перечень технологического оборудования, используемого на предприятии общественного питания.

Основные способы тепловой обработки сырья.

Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

Состав производственных помещений и их технологическая взаимосвязь.

Поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Контроль качества выпускаемой продукции, ведение бракеражного журнала, его форма.

Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Работа вспомогательных помещений: хлебрезательной, моечной столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары.

Контроль личной гигиены производственных работников общественного питания.

Методы и формы обслуживания и посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность.

Требования к личной гигиене персонала.

Обязанности официантов, поваров, метрдотеля и зав. производством.

Требования к оформлению генерального плана.

### **11 Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики**

#### **а) основная литература**

1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Учебное пособие / В.В. Лихолетов. – СПб: «Интермедия», 2012. – 219. - **Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online"**.
2. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 29 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
3. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 228 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
4. Проектирование объектов общественного питания: учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болаенко. – Минск.: Вышэйшая школа, 2013. -304 с. - **Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online"**.
5. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. –Новосибирск.: НГТУ, 2012. – 230 с. **Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online"**.
6. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли / В.А. Доценко. – М.: Издательство «ГИОРД», 2012. – 832 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов . - Дашков и К Издательство, 2015. - 496 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.

#### **б) дополнительная литература**

8. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - 4-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва: Дашков и К°, 2010. - 327 с.: ил. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
9. Кудрявцев, Е.М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве / Е.М. Кудрявцев. - М.: ДМК Пресс, 2010. – 544. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
10. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - (доступ «Гарант»). - (доступ «Гарант»).

11. СанПин 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.- М.: Минздрав России, 2003.-24с. - (доступ «Гарант»).



в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, электронные учебники и учебные пособия находящиеся в свободном доступе для студентов.

**12 Материально-техническое обеспечение преддипломная практики** включает прохождение преддипломной практики на современных предприятиях централизованного производства с полным технологическим циклом производства, использующих в своей работе высокотехническое оборудование.

Для прохождения преддипломной практики требуются: бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ, спецодежда.

Автор(ы) ЗМУ Мед **З.Р. Ходырева** доцент кафедры ТПП  
**М.А. Вайтанис** доцент кафедры ТПП

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания «12» января 2016 г., протокол № 06

Заведующий кафедрой

[Signature] **М.П. Щетинин**

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета института биотехнологии, пищевой и химической инженерии

«13» января 2016 г., протокол № 06

Директор ИнБиоХим

[Signature] **А.А. Беушев**

Согласовано:

И.О. начальника отдела практик  
и трудоустройства

[Signature] **И.Г. Таран**

«20» января 2016 г.



## Приложение А

<p style="text-align: center;"><b>Федеральное государственное бюджетное Образовательное учреждение высшего образования «АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.И. ПОЛЗУНОВА»</b></p> <p style="text-align: center;"><b>П У Т Ё В К А</b> (служит командировочным удостоверением)</p> <p>Студент _____ (ФИО) _____ группы _____ курса _____ факультета</p> <p>направляется на _____ ( вид практики)</p> <p>_____ (наименование предприятия, учреждения, организации, город)</p> <p>сроком с _____ 20____ г. по _____ 20____ г. ( включая проезд на предприятие и обратно)</p> <p>Дата выдачи путёвки _____ 20____ г.</p> <p>Декан факультета _____ М.П.</p> <p>Заведующий кафедрой _____</p> <p>Прибыл на предприятие _____ 20____ г.</p> <p>Подпись _____ М.П.</p> <p>Убыл с предприятия _____ 20____ г.</p> <p>Подпись _____ М. П.</p>	<p style="text-align: center;"><b>П У Т Ё В К А (корешок)</b></p> <p>Студент _____ (ФИО) _____ группы _____ курса _____ факультета</p> <p>направляется на _____ ( вид прак- тики)</p> <p>_____ (наименование предприятия, учреждения, организа- ции, город)</p> <p>сроком с _____ 20____ г. по _____ 20____ г. ( включая проезд на предприятие и обратно)</p> <p>Дата _____ выдачи _____ путёвки _____ 20____ г.</p> <p>Декан _____ факультета М.П.</p> <p style="text-align: center;"><b>Прохождение практики</b> ( заполняется на предприятии)</p> <p>Работа в цехах, отделах предприятия _____</p> <p>Дата прибытия на практику _____ 20____ г</p> <p>Дата _____ окончания _____ практики _____ 20____ г.</p> <p>Руководитель практики от предприятия _____</p>
--	--

**Приложение Б**  
Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова»

Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии \_\_\_\_\_

Кафедра Технологии продуктов питания \_\_\_\_\_

*наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики*

**УТВЕРЖДАЮ:**

Зав. кафедрой ТПП д.т.н., профессор

\_\_\_\_\_ М.П. Щетинин

«    » \_\_\_\_\_ 20    г.

**ЗАДАНИЕ**

по практике (работе)

студенту (студентам) группы \_\_\_\_\_

*Ф.И.О. студента (ов)*

направление \_\_\_\_\_

*код и наименование специальности (направления)*

База практики \_\_\_\_\_

*наименование организации*

Сроки практики с \_\_\_\_\_ 20    г. по \_\_\_\_\_ 20    г.

*обобщенная формулировка задания*

*индивидуальное задание*

**Календарный план выполнения задания**

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)	Подпись руководителя практики от организации

Руководитель практики от  
АлтГТУ им. И.И. Ползунова \_\_\_\_\_

*Подпись*

\_\_\_\_\_/Ф.И.О./

*Ф.И.О., должность*

## Приложение В



**Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Алтайский государственный технический  
университет им. И.И. Ползунова» (АлтГТУ)**

# ДНЕВНИК

практики студента

Барнаул

## Приложение Г

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова»

Институт биотехнологии пищевой и химической инженерии  
Кафедра Технологии продуктов питания  
наименование кафедры

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_  
Руководитель от вуза \_\_\_\_\_  
(подпись) (и.о. фамилия)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
дата

### Отчет

о \_\_\_\_\_  
наименование вида практики  
на \_\_\_\_\_  
название предприятия, организации, учреждения

\_\_\_\_\_   
обозначение документа

Студент группы \_\_\_\_\_  
и.о. фамилия

Руководитель  
от организации \_\_\_\_\_  
должность, ученое звание и.о. фамилия

Руководитель  
от университета \_\_\_\_\_  
должность, ученое звание и.о. фамилия

БАРНАУЛ 20\_\_

**ПРИЛОЖЕНИЕ Д**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Этап формирования компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-4 ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	базовый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике

средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований			
--	--	--	--

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения преддипломной практики

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2	факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс	методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-4	факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс	методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-5	классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство,	методами расчета оборудования и производственных мощностей
ПК-6	нормы и правила составления технической документации, особенности технологического процесса	разрабатывать организационно-распорядительную, нормативную и техническую документацию	практическими навыками разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания
ПК-24	фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследова-	проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований, делать выводы	методами исследований, характерных для профессиональной области и методами их анализа, методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками выполнения хи-

	дования веществ и их превращений;		мических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений
ПК-25	современную научно-техническую базу; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;	анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований	методологией поиска и использования научно-технической информации
ПК-26	метрологические принципы инструментальных измерений	проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований	навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики» программы преддипломной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по преддипломной практике используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
При защите отчета студент показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.	75-100	<i>Отлично</i>
При ее защите отчета студент показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.	50-74	<i>Хорошо</i>
Отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументи-	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

рованных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.		
Отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Перечень контролирующих материалов (оценочных средств) для промежуточной аттестации по преддипломной практике: контрольные вопросы, задание на практику.

*Задание:*

Оформление на практику, общее знакомство с предприятием  
 Инструктаж по технике безопасности и охране труда  
 Ознакомление с работой складского хозяйства  
 Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов

Ознакомление с работой горячего цеха  
 Ознакомление с работой холодного цеха  
 Работа в кондитерском цехе  
 Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары  
 Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет)

Оформление отчета

Защита отчета

*Контрольные вопросы:*

Основные характеристики заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания.

Функциональное назначение складских групп помещений.

Анализ источников снабжения предприятия сырьем.

Организация работы в заготовочных цехах.

Организация работы в доготовочных цехах.

Ассортимент меню, его анализ.

Составление технологической схемы производства кулинарной продукции из ассортимента меню с указанием режимов.

Определение отходов и потерь при производстве кулинарной продукции.

Требования к вырабатываемой продукции.

Перечень технологического оборудования, используемого на предприятии общественного питания.

Основные способы тепловой обработки сырья.

Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

Состав производственных помещений и их технологическая взаимосвязь.

Поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Контроль качества выпускаемой продукции, ведение бракеражного журнала, его форма.

Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Работа вспомогательных помещений: хлебрезательной, моечной столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары.

Контроль личной гигиены производственных работников общественного питания.

Методы и формы обслуживания и посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность.

Требования к личной гигиене персонала.

Обязанности официантов, поваров, метрдотеля и зав. производством.

Требования к оформлению генерального плана.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**, определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2014 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2008 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.